FRITTATA ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr di scamorza affumicata,
- 4 uova,
- 1 ciuffo di menta,
- noce moscata,
- olio,
- sale,
- pepe.

Sgusciare le uova, aggiungere sale, pepe, un pizzico di noce moscata, la scamorza a pezzetti e le foglie di menta tagliuzzate.
Sbattere energicamente, poi versare il composto in una teglia antiaderente e cuocere in forno già caldo a 200° per 20/25 minuti.
Si può servire tiepida o fredda.